

## **Domaine**

### **Quinta da Pacheca**

Quinta da Pacheca, bij de meest bekende wijndomeinen in de Douro regio, was een van de eersten die wijn bottelden met hun eigen label. In 1903 kocht Dom José Freire de Serpa Pimentel het domein op. Hij had een grote interesse in wijnmaken in die mate dat tot op heden dit domein familiaal gerund wordt door de huidige generatie van de Serpa Pimentel familie.

## **Vinification**

Dès que les raisins arrivent au domaine, un processus de sélection rigoureux a lieu. Les raisins sont ensuite pressés avec les rafles et amenés dans un "lagar" = cuve de fermentation, où ils sont pressés de manière traditionnelle (avec les pieds). Ensuite, de l'alcool est ajouté pour arrêter la fermentation. Ce vin de porto a vieilli pendant 4 ans dans de grands fûts de chêne de 600 litres et est mis en bouteille sans filtration. Cela peut provoquer l'introduction de sédiments dans la bouteille au fil du temps, il est donc préférable de décanter.

## **Dégustation**

Ce port a une couleur violet foncé. Au nez, il est très complexe avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs associés à des noix. La palette est très élégante et structurée avec des tanins fermes mais assez souples. Arômes de fruits mûrs et quelques épices délicates. La finale est fraîche, élégante et longue.

## **Mets adaptées**

Dessert - fruits rouges | Fromage de moule | Dessert au chocolat

## Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Cépage: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16°

